

عنوان مقاله:

مطالعه فعالیت پریبیوتیکی عصاره و اسانس نعناع بر باکتریهای پروبیوتیکی لاکتوباسیلوس سالیواریوس و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس

محل انتشار:

دومین همایش کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهدی علی جانپان زاده - پژوهشکده علوم و فناوری زیستی، دانشگاه صنعتی مالک اشتر تهران

عبدالرسول ابراهیم آبادی - پژوهشکده اسانسهای طبیعی، دانشگاه کاشان

هادی گودرزوند - پژوهشکده اسانسهای طبیعی، دانشگاه کاشان

میثم نوحی - پژوهشکده اسانسهای طبیعی، دانشگاه کاشان

خلاصه مقاله:

پروبیوتیک‌ها، مکمل‌های میکروبی هستند که از طریق متعادل‌سازی میکروب‌های بومی طبیعی روده، اثرات مفیدی را از طریق محصولات گوناگون به ویژه فرآورده‌های شیر ایجاد می‌نمایند. به همین جهت، در این تحقیق به ارزیابی اثر اسانس و عصاره نعناع بر رشد و ماندگاری باکتری‌های پروبیوتیکی لاکتوباسیلوس سالیواریوس و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس مبادرت نمودیم. غلظت‌های مختلفی از عصاره و اسانس نعناع در محیط MRS تهیه و به همراه این پروبیوتیک‌ها به چاهک‌های مربوط به صفحه 96 خانه منتقل گردیدند. سپس صفحه‌ها به مدت 72 h در 37 °C و به دنبال آن 28 روز در 3 °C نگهداری شدند. رشد و ماندگاری پروبیوتیک‌ها در فواصل زمانی 0، 1، 3، 10، 17، 24، 31 روز با اندازه‌گیری OD توسط الایزا ریدر بررسی گردیدند. اسانس و عصاره نعناع تا حدودی توانستند جهت رشد اولیه این پروبیوتیک و ایجاد شرایط بهینه جهت ابقاء آنها، مؤثر ظاهر شوند. عصاره و اسانس نعناع به عنوان پری‌بیوتیک می‌تواند موجب توسعه محصولات سین‌بیوتیک به خصوص فرآورده‌های شیر گردد.

کلمات کلیدی:

نعناع، پری‌بیوتیک، پروبیوتیک، لاکتوباسیلوس سالیواریوس، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/365519>

